



**ZWEIFEL**

1898



## GEVREY-CHAMBERTIN ROUGE

AOC Gevrey-Chambertin

Nicolas Potel

2022

**CHF 62.00** 75cl

Das Familienunternehmen Boisset hat sich seit seiner Gründung 1961 zu einem respektablen Weinimperium entwickelt, mit Gütern in ganz Frankreich und in Kalifornien. Ihrer Herkunft Burgund sind die Boisssets immer treu geblieben. Mommessin (Beaujolais) und Nicolas Potel (Côte d'Or) gehören zu ihrem Burgunder Besitz, beides erstklassige Häuser. Beide vermeiden einen uniformen Hausstil. Jede Lage soll ihren eigenen Charakter im Wein mit Eleganz und Selbstverständlichkeit und ohne maskierenden Holzeinfluss zum Ausdruck bringen was nichts anderes ist als der uralte burgundische Terroirgedanke.

### Herkunft

Das Weinbaugebiet umfasst eine Gesamtfläche von nahezu 310 Hektar und weitere 51 Hektar gehören zum Weiler Brochon“, der keine eigene Appellation hat.

### Traubensorten

100% Pinot Noir

### Vinifikation

Die Vinifikation erfolgt in Holzfässern. Der Most und die Trauben gärten 15 Tage lang unter Temperaturkontrolle. Während der alkoholischen Gärung wird ein sog. Pigeage“ durchgeführt, um Aromen und Tannine zu extrahieren. Der Wein reift 12

### Degustationsnotizen

Tiefes Rubinrot. Ausdrucksvolle Aromen von roten und schwarzen Beeren. Hervorragend ausgewogen am Gaumen, mit dezenter Säure seidigem Tannin und intensiver Fruchtkonzentration.

### Geniessen zu

Passt gut zu einer geschmacksintensiven Küche wie Lammkeule, einen Boeuf Bourguignon, einen Coq au Vin oder auch zu reifen Käsesorten, ob einem Stück Comté oder ein Camembert.

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch